

# COMPETENCE E31012-2

Der umschaltbare Einbau-Herd

Gebrauchsanweisung

Montageanweisung



# Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

## Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

**Warnung:** Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

**Achtung:** Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...

## Haben Sie noch Fragen?



INFO SERVICES 01 80 - 555 4 555\*

\* (Telekom EUR 0,12/Min.)

Wir sind für Sie da:

montags bis freitags

8.00 bis 20.00 Uhr

samstags

10.00 bis 14.00 Uhr.

- Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.
- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser WERKSUNDENDIENST in Ihrer Nähe jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie in den „Kundendienststellen“). Beachten Sie dazu auch den Abschnitt „Service“.

Gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.  
Wer ökologisch denkt, handelt auch so ...

# Inhalt

<b>Sicherheit</b> .....	5
<b>Entsorgung</b> .....	7
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	8
Gesamtansicht .....	8
Bedienblende .....	8
Ausstattung Backofen .....	9
Zubehör Backofen .....	9
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	10
Tageszeit einstellen .....	10
Erstes Reinigen .....	11
<b>Bedienen der Kochstellen</b> .....	12
Kochen mit der Kochstelle .....	13
<b>Bedienen des Backofens</b> .....	14
Backofen ein- und ausschalten .....	14
Backofen-Funktionen .....	16
Rost und Universalblech einsetzen .....	17
Arbeiten mit der Elektronik Uhr .....	18
Abschaltung der Zeitanzeige .....	19
<b>Anwendungen, Tabellen und Tipps</b> .....	25
Kochen .....	25
Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle .....	25
Backen .....	26
Tabelle Backen .....	28
Tipps zum Backen .....	30
Tabelle Aufläufe und Überbackenes .....	31
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte .....	32
Braten .....	33
Tabelle Braten .....	34
Flächengrillen .....	36
Tabelle Grillen .....	36
Einkochen .....	37

---

<b>Reinigung und Pflege</b> .....	39
Gerät von außen .....	39
Backofeninnenraum .....	39
Zubehör .....	39
Einschubgitter .....	40
Backofenbeleuchtung .....	41
Backofendecke reinigen .....	42
Backofen-Tür .....	43
Backofen-Türglas .....	44
<b>Was tun, wenn ...</b> .....	45
<b>Technische Daten</b> .....	46
Backofen Innenmaße .....	46
Bestimmungen, Normen, Richtlinien .....	46
<b>Montageanweisung</b> .....	47
Sicherheitshinweise für den Installateur .....	47
<b>Stichwortverzeichnis</b> .....	54
<b>Service</b> .....	55



# Sicherheit

## Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** ange- schlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen heraus- drehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruck- reiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kunden- dienst oder an Ihren Fachhändler.

## Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen, während das Gerät in Be- trieb ist.

## Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Ba- cken von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerä- tenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelan- gen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofenin- nenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann even- tuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

## So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.



# Entsorgung

## Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z. B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

## Altgerät entsorgen



**Warnung:** Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

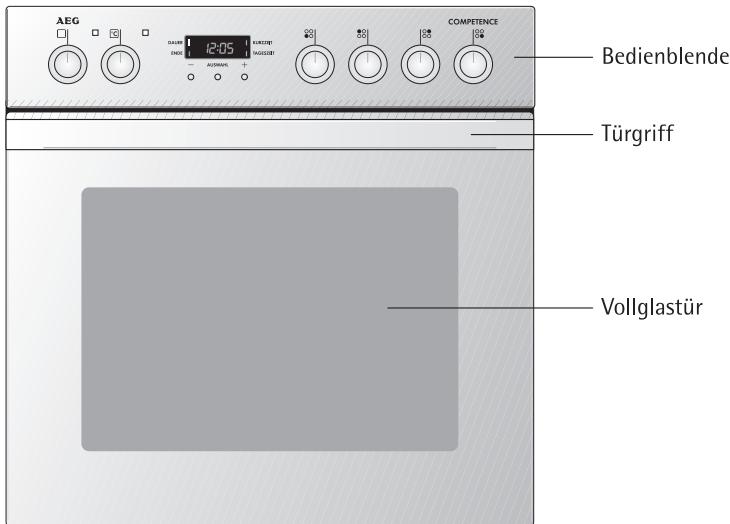
**Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzschlusskabel vom Gerät entfernen.**

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

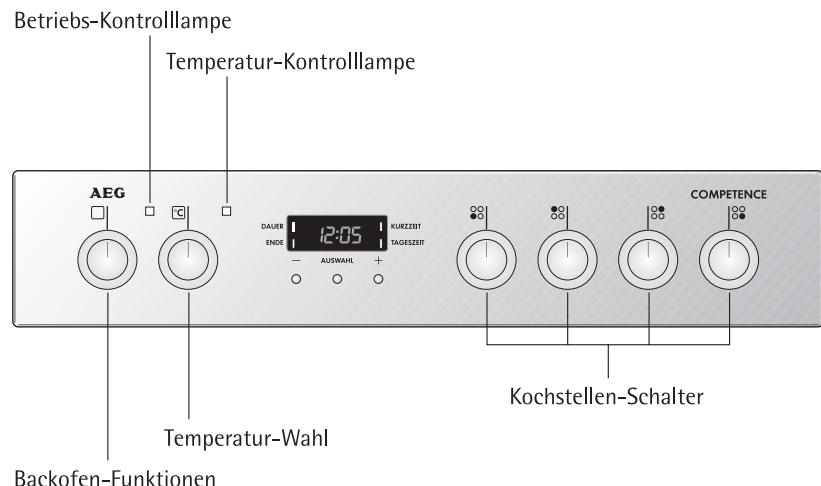
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

# Gerätebeschreibung

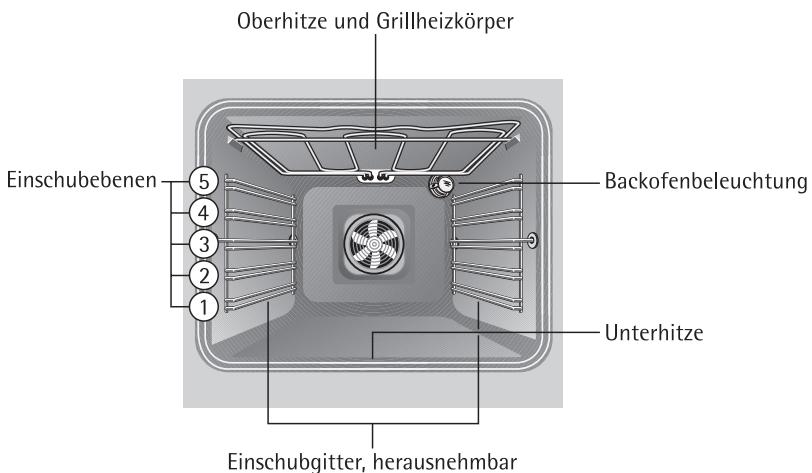
## Gesamtansicht



## Bedienblende



## Ausstattung Backofen



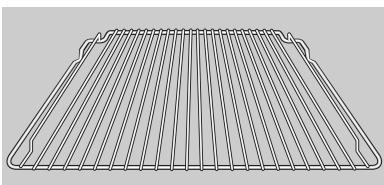
### Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird zwischen der Türoberkante und der Bedienblende ausgeleitet.

## Zubehör Backofen

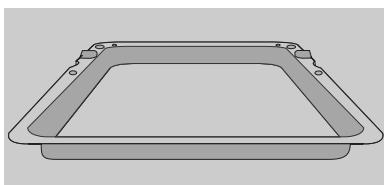
### Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



### Universalblech

Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett



# Vor dem ersten Gebrauch

## Tageszeit einstellen

**i** Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

1. Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit.



2. Mit den Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  die aktuelle Tageszeit einstellen.



3. Ca. 5 Sekunden warten.

Das Blinken erlischt und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit.



Das Gerät ist betriebsbereit.

## Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.



**Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.



Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktion auf Backofenbeleuchtung  stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

# Bedienen der Kochstellen



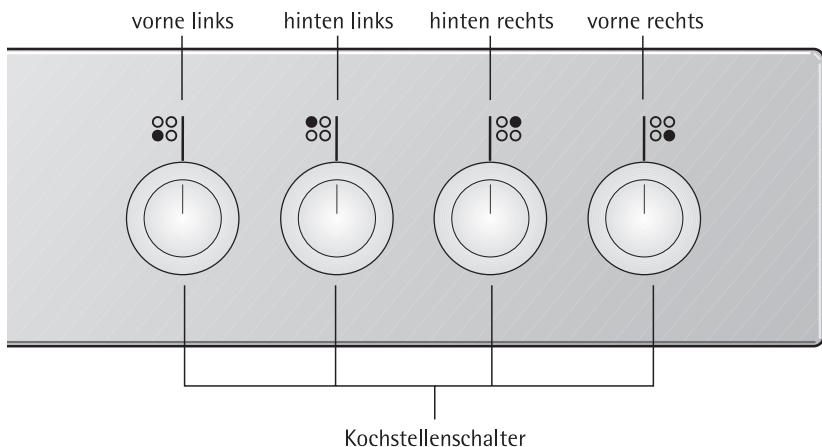
Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

## Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 - 7 möglich. Sie sind mit einem Punkt gekennzeichnet.

**1 = kleinste Leistung**

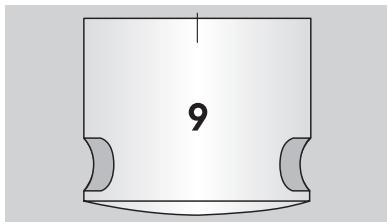
**9 = höchste Leistung**



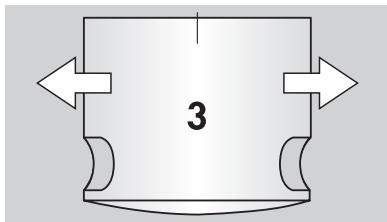
Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

## Kochen mit der Kochstelle

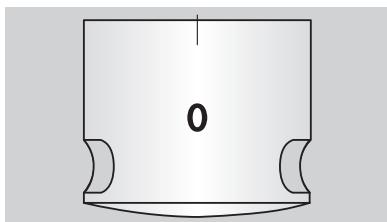
1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.



2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.



3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.



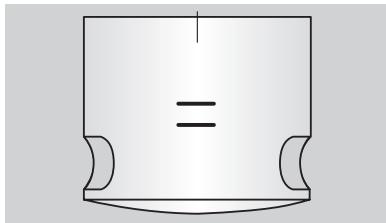
Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

# Bedienen des Backofens

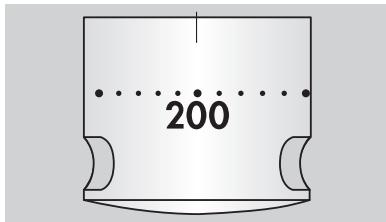
**i** Der Backofen ist mit **versenkbbaren Schaltern** für „Backofen-Funktionen“ und „Temperatur-Wahl“ ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

## Backofen ein- und ausschalten

1. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Funktionen“ gewünschte Funktion einstellen.

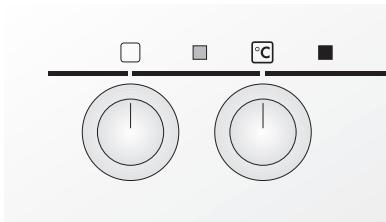


2. Durch Drehen des Schalters „Temperatur-Wahl“ gewünschte Temperatur einstellen.

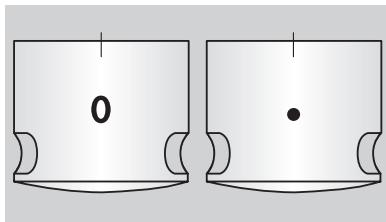


Die gelbe Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen oder die Kochstellen in Betrieb sind.

Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.



3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Funktionen“ und den Schalter „Temperatur-Wahl“ in die Null-Position drehen.





## Kühlgebläse

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbstständig ab.

## Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

### **Backofenbeleuchtung**

Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z.B. zum Reinigen, **beleuchten**.

Es ist kein Heizkörper in Betrieb.

### **Heißluft**

Zum **Backen** auf bis zu **zwei Ebenen**.

Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.

Ober-/Unterhitze sind in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

### **Ober-/Unterhitze**

Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Der Ober- und der Unterhitze-Heizkörper sind in Betrieb.

### **Unterhitze**

Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.

Der Unterhitze-Heizkörper ist in Betrieb.

### **Grill**

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

### **Infrabraten**

Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Der Grillheizkörper und der Ventilator sind abwechselnd in Betrieb.

# Rost und Universalblech einsetzen

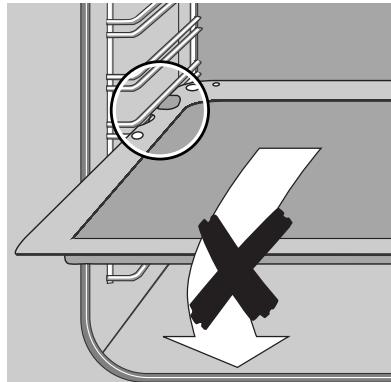


## Kippsicherung

Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muss immer nach hinten weisen.

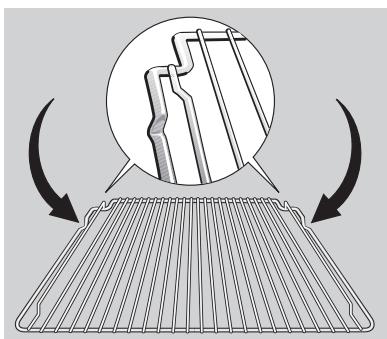
## Blech bzw. Universalblech einsetzen:

Die Kippsicherung muss nach hinten weisen.



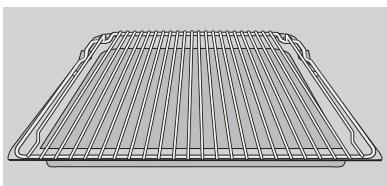
## Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die beiden Führungsstäbe nach oben zeigen. Die Kippsicherung muss nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.

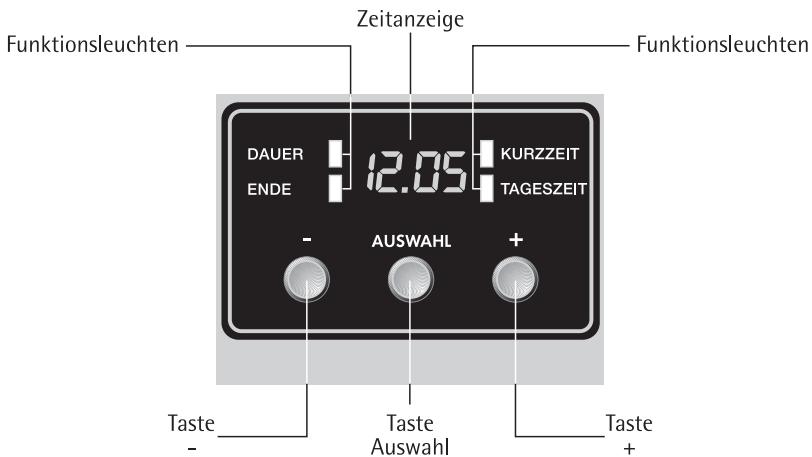


## Rost und Blech einsetzen:

Bei gemeinsamer Benutzung von Rost und Universalblech die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.



# Arbeiten mit der Elektronik Uhr



## KURZZEIT

Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal. Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

## DAUER

Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

## ENDE

Zum Einstellen, wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

## TAGESZEIT

Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit (siehe auch Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).



## Allgemeine Hinweise

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der  $\oplus$  oder  $\ominus$  Taste die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen DAUER und ENDE gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder auf Null drehen.



## Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

### Zeitanzeige abschalten

Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird (ca. 10 Sekunden).

### Zeitanzeige einschalten

Drücken Sie zwei beliebige Tasten solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint (ca. 10 Sekunden).



Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen DAUER, ENDE oder KURZZEIT in Betrieb ist.

## KURZZEIT

1. Taste AUSWAHL so oft drücken, bis die Funktionsleuchte KURZZEIT blinkt.



2. Mit den Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  die gewünschte KURZZEIT einstellen. (Max. 2 Stunden 30 Minuten).

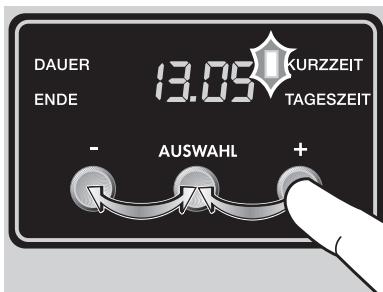


Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit. Die Funktionsleuchte KURZZEIT leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.

3. Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellen.

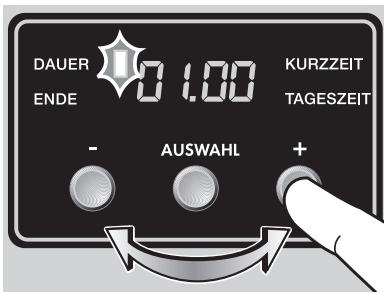


## DAUER

1. Taste AUSWAHL so oft drücken, bis die Funktionsleuchte DAUER blinkt.



2. Mit den Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  die gewünschte Gardauer einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte DAUER leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



## ENDE

1. Taste AUSWAHL so oft drücken, bis die Funktionsleuchte ENDE blinkt.



2. Mit den Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

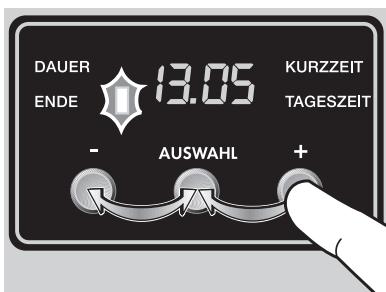


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte ENDE leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt ein Signal für 2 Minuten und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

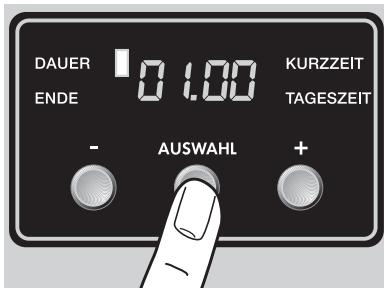


## DAUER und ENDE kombiniert

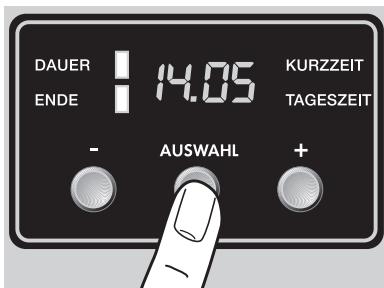


DAUER und ENDE können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Mit der Funktion DAUER Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.  
Hier 1 Stunde.



2. Mit der Funktion ENDE Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.  
Hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten DAUER und ENDE leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt.  
Hier 12:05 Uhr.



Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein.  
Hier um 13:05 Uhr.

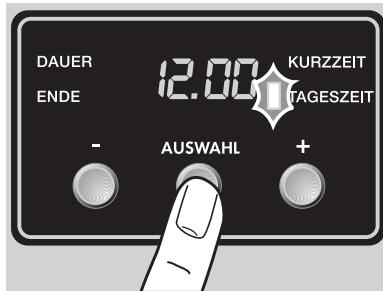
Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus.  
Hier um 14:05 Uhr.

## TAGESZEIT ändern



Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (DAUER oder ENDE) eingestellt ist.

1. Taste AUSWAHL so oft drücken, bis die Funktionsleuchte TAGESZEIT blinks.



2. Mit den Tasten  $\pm$  oder  $\square$  die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.  
Das Gerät ist betriebsbereit.



# Anwendungen, Tabellen und Tipps

## Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

### Anhaltswerte zum Kochen mit der Kochstelle

Schalterstellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-9	Starkes Anbraten	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen, Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung



Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

## Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

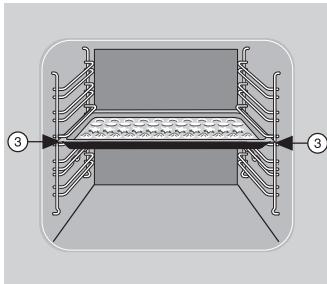
### Backformen

- Für Ober-/Unterhitze  eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft  sind auch helle Metallformen geeignet.

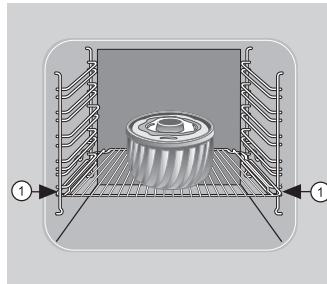
### Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze  ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft  können Sie trockene Gebäcke und Kleingebäck auf 2 Backblechen gleichzeitig backen.

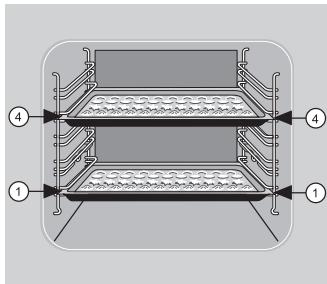
1 Backblech:  
Einsatzebene 3



1 Backform:  
Einsatzebene 1



2 Backbleche:  
Einsatzebene 1 und 4





## Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

## Hinweise zu den Tabellen Backen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.



Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

## Tabelle Backen

Art des Gebäcks	Heißluft 		Ober-/Unterhitze 		Zeit für beide Funktio- nen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	
<b>Gebäck in Formen</b>					
Napf- oder Rodonkuchen	1	<b>150-170</b>	1	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	1	<b>140-160</b>	1	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	1	<b>140-160</b>	2	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3	170-180	2	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3	<b>150-170</b>	2	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	1	150-170	1	<b>170-190</b>	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	160-180	1	<b>190-210</b>	0:30-1:10
Käsetorte	1	140 -160	1	<b>170-190</b>	1:00-1:30
<b>Gebäck auf Backblechen</b>					
Hefezopf-/kranz	3	160-170	3	<b>170-190</b>	0:30-0:40
Christstollen	3	160-170 <sup>1</sup>	3	<b>160-180<sup>1</sup></b>	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	1	180-200 <sup>1</sup> 140-160	2	<b>250<sup>1</sup></b> <b>160-180</b>	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs <sup>2</sup>	3	<b>160-170<sup>1</sup></b>	3	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3	150-170 <sup>1</sup>	3	<b>180-200<sup>1</sup></b>	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken <sup>3</sup>	3	150-160	3	<b>170-190</b>	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3	160-170 <sup>1</sup>	3	<b>190-210<sup>1</sup></b>	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)	3	140-160	3	<b>170-190</b>	0:25-0:50

Art des Gebäcks	Heißluft ☀		Ober-/Unterhitze ☐		Zeit für beide Funktio- nen Std.: Min.
	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	
Obstkuchen auf Mürbeteig <sup>2</sup>	3	150- 170	3	<b>170</b> -190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne usw.)	-	-	3	<b>170</b> -190	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) <sup>2</sup>	1	180-200	1	<b>190</b> -210 <sup>1</sup>	0:30-1:00
Pizza (dünn)	-	-	1	<b>230</b> -300 <sup>1</sup>	0:10-0:25
Fladenbrot	-	-	1	<b>275</b> -300 <sup>1</sup>	0:08-0:15
<b>Wählen (CH)</b>	1	180-200	1	<b>210</b> -230	0:35-0:50
<b>Kleinegebäck</b>					
Mürbeteigplätzchen <sup>3</sup>	3	<b>150</b> -160	3	170-190 <sup>1</sup>	0:06-0:20
Spritzgebäck <sup>3</sup>	3	<b>140</b> -150	3	160-180	0:10-0:40
Rührteigplätzchen <sup>3</sup>	3	<b>150</b> -160	3	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3	<b>80</b> -100	3	100-120	2:00-2:30
Makronen	3	<b>100</b> -120	3	120-140	0:30-0:60
Hefekleinegebäck	3	<b>150</b> -160	3	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleinegebäck	3	170-180 <sup>1</sup>	3	<b>190</b> -210 <sup>1</sup>	0:20-0:30
Brötchen	3	170-190 <sup>1</sup>	3	<b>180</b> -220 <sup>1</sup>	0:20-0:35

1) Backofen vorheizen

2) Kombi-/Fettpfanne bzw. Fettpfanne verwenden

3) Backen auf 2 Ebenen möglich

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die **günstigste Backofen-Funktion, bzw. Temperatur**

## Tipps zum Backen

Backergebniss	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klistschig, spündig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern <b>Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden</b>
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur beim nächsten mal etwas höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur etwas niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
Zu lange Backzeit	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur beim nächsten mal etwas höher einstellen

## Tabelle Aufläufe und Überbackenes

	Ober-/Unterhitze 		Infraraten 		Zeit
	Einsatz- ebene von unten	Temperatur °C	Einsatz- ebene von unten	Temperatur °C	
Nudelaufau	1	<b>180</b> -200	1	160-170	0:45-1:00
Lasagne	1	<b>180</b> -200	1	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse <sup>1</sup>	1	200-220	1	<b>160</b> -170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes <sup>1</sup>	1	200-220	1	<b>160</b> -170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	1	<b>180</b> -200	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	1	<b>180</b> -200	1	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Ge- müse	1	180-200	1	<b>160</b> -170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

## Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatz-ebene von unten	Backofen-Funktion	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3	Ober-/Unterhitze <input type="checkbox"/>	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Pommes frites <sup>1</sup> (300-600 g)	3	Infrabraten <input checked="" type="checkbox"/>	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	3	Ober-/Unterhitze <input type="checkbox"/>	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Obstkuchen	3	Ober-/Unterhitze <input type="checkbox"/>	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.



Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

## Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Infrabraten  oder Ober-/Unterhitze  verwenden.

### Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitzebeständig sind (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Universalblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Universalblech** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).



**Tipp:** Wenn Sie in Geschirr braten, verschmutzt der Backofen weniger!

### Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.



### Hinweise zur Tabelle Braten

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Angaben sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch wie Fisch oder Wild besonders die Funktion Ober-/Unterhitze  Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Funktion Infrabraten .
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.



**Tipp:** Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.



Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

## Tabelle Braten

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze □		Infrabraten ☰		Zeit	
		Gewicht	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von un- ten		
<b>Rindfleisch</b>							
Schmorbraten	1-1,5 kg	1		200-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe	
- innen rot	je cm Höhe	1		250-270 <sup>1</sup>	1	190-200	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	1		250-270 <sup>1</sup>	1	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	1		210-250 <sup>1</sup>	1	170-180	0:08-0:10
<b>Schweinefleisch</b>							
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	1		210-220	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	1		180-190	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	1		170-180	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	1		210-220	1	150-170	1:30-2:00
<b>Kalbfleisch</b>							
Kalbsbraten	1 kg	1		210-220	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	1		210-225	1	160-180	2:00-2:30
<b>Lamm</b>							
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1		210-220	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	1		210-220	1	160-180	1:00-1:30

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze		Infraraten		Zeit
	Gewicht	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von un- ten	Tempera- tur °C	Std.:Min.
<b>Wild</b>						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3	<b>220</b> –250 <sup>1</sup>	3	160–170	0:25–0:40
Reh-/Hirschrücken	1,5–2 kg	1	<b>210</b> –220	1	160–180	1:15–1:45
Reh-/Hirschkeule	1,5–2 kg	1	<b>200</b> –210	1	160–180	1:30–2:15
<b>Geflügel</b>						
Geflügelteile 4–6 Stück	je 200– 250g	3	220–250	3	<b>180</b> –200	0:35–0:50
Hähnchenhälfte 2–4 Stück	je 400–500 g	3	220–250	3	<b>180</b> –200	0:35–0:50
Hähnchen, Poularde	1–1,5 kg	1	220–250	1	<b>170</b> –180	0:45–1:15
Ente	1,5–2 kg	1	210–220	1	<b>160</b> –180	1:00–1:30
Gans	3,5–5 kg	1	200–210	1	<b>150</b> –160	2:30–3:00
Truthahn/Pute	2,5–3,5 kg 4–6 kg	1	200–210 180–200	1	<b>150</b> –160 <b>140</b> –150	1:30–2:00 2:30–4:00
<b>Fisch (dünsten)</b>						
Ganze Fische	1–1,5 kg	2/3	<b>210</b> –220	2/3	160–170	0:45–1:15

1) Backofen vorheizen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils **günstigste Backofen-Funktion**.

# Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Grill  mit der Temperatur-einstellung <sup>225</sup>  verwenden.



**Achtung:** Grillen immer bei geschlossener Backofentür.



Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen!**

## Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalblech gemeinsam benutzen.

## Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene von unten** verwenden.

## Hinweise zur Tabelle Grillen

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden

## Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von unten	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote <sup>1</sup>	3	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	-

1) Grillrost ohne Universalblech verwenden.

## Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Unterhitze  verwenden.

### Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.



**Gläser mit Twist-Off oder Bajonettverschluss und Metaldosen sind ungeeignet.**

### Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

### Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Universalblech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Universalblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Universalblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100° C zurückstellen (siehe Tabelle).

## Tabelle Einkochen

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte

Einkochgut	Temperatur °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100°C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehenlassen
<b>Beerenobst</b>				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-	-
unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15	-
<b>Steinobst</b>				
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15	-
<b>Gemüse</b>				
Karotten	160-170	50-60	5-10	60
Pilze	160-170	40-60	10-15	60
Gurken	160-170	50-60	-	
Mixed Pickles	160-1700	50-60	15	-
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20	-
Bohnen	160-170	50-60	-	-
<b>Pflaumenmus</b>	160-170 50	45 -	6-8 Std.	-

# Reinigung und Pflege



**Warnung:** Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten!**

## Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

## Backofeninnenraum



**Warnung:** Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung  einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



**Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

## Zubehör

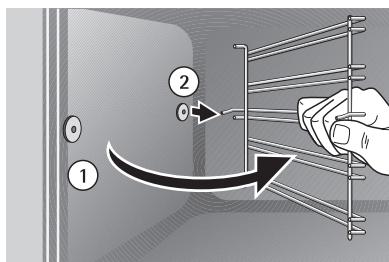
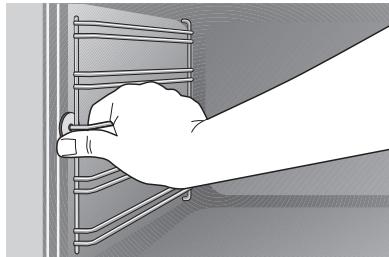
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

## Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

### Einschubgitter abnehmen

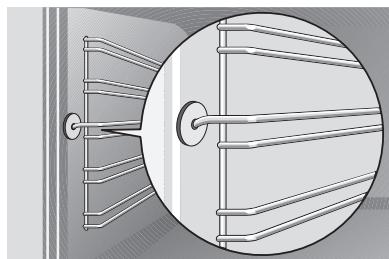
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



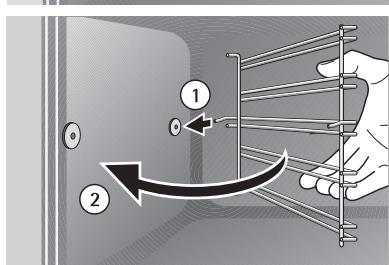
### Einschubgitter einsetzen



**Wichtig!** Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).



## Backofenbeleuchtung



**Warnung:** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

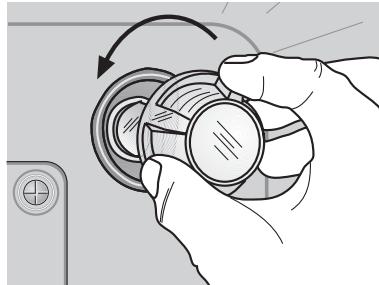
- Backofen ausschalten!
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

### Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:  
**Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.**
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



## Backofendecke reinigen

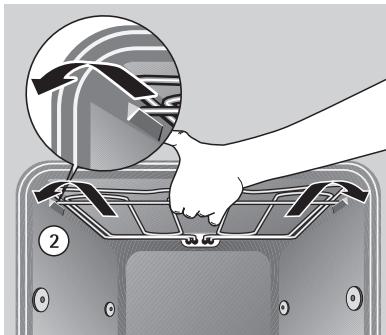
Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

### Heizkörper abklappen

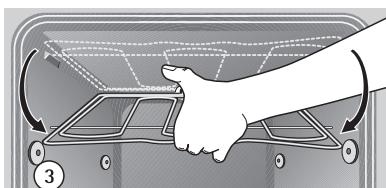


**Warnung:** Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.



**Achtung:** Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.



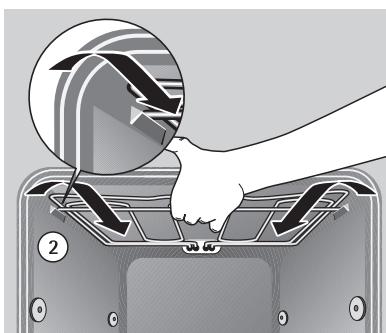
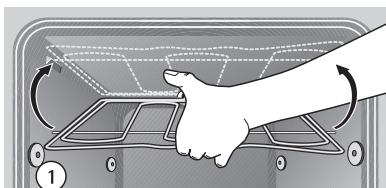
## Backofendecke reinigen

### Heizkörper befestigen

1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.



**Achtung:** Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein (2).

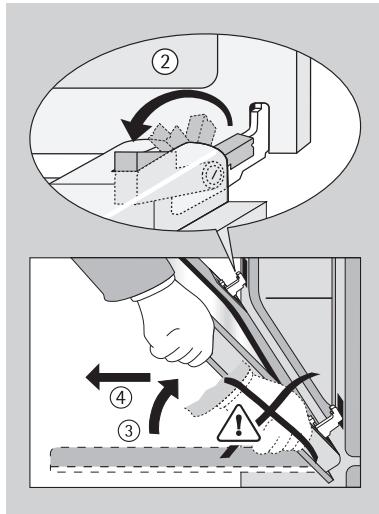


## Backofen-Tür

Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

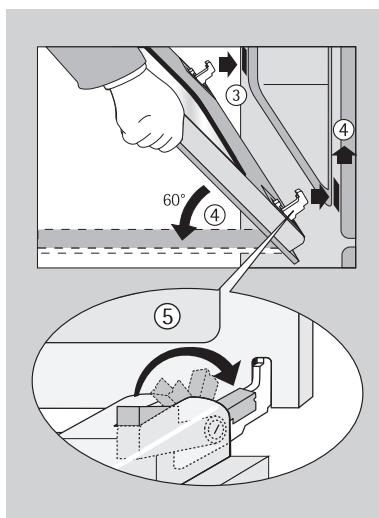
### Backofen-Tür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren ganz aufklappen.**
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht:** schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



### Backofen-Tür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.



## Backofen-Türglas

Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.



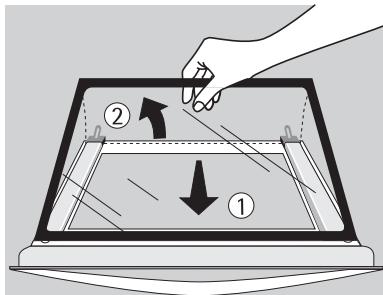
**Warnung:** Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.



**Achtung:** Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

### Türglas ausbauen

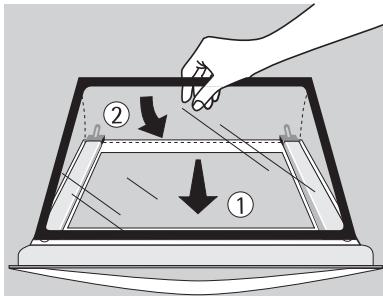
1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen.



### Türglas reinigen

#### Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen.
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben**. Die Glasscheibe muss festsitzen!



### Backofen-Tür wieder einhängen

# Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet.	Kochzone einschalten.
	Die Sicherung in der Hausschlüsselstation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Tageszeit einstellen.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Einstellungen nachprüfen.
	Die Sicherung in der Hausschlüsselstation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	Die Backofenlampe ist kaputt.	Backofenlampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

**Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.**



**Warnung:** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.



Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

# Technische Daten

## Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	52 l

## Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6  
bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548  
bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3  
bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie einschließlich Änderung 90/683/EWG
- 89/336/EWG vom 03./0.5.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderung 92/31/EWG
- 93/68/EWG CE-Kennzeichnungs-Richtlinie.

# Montageanweisung



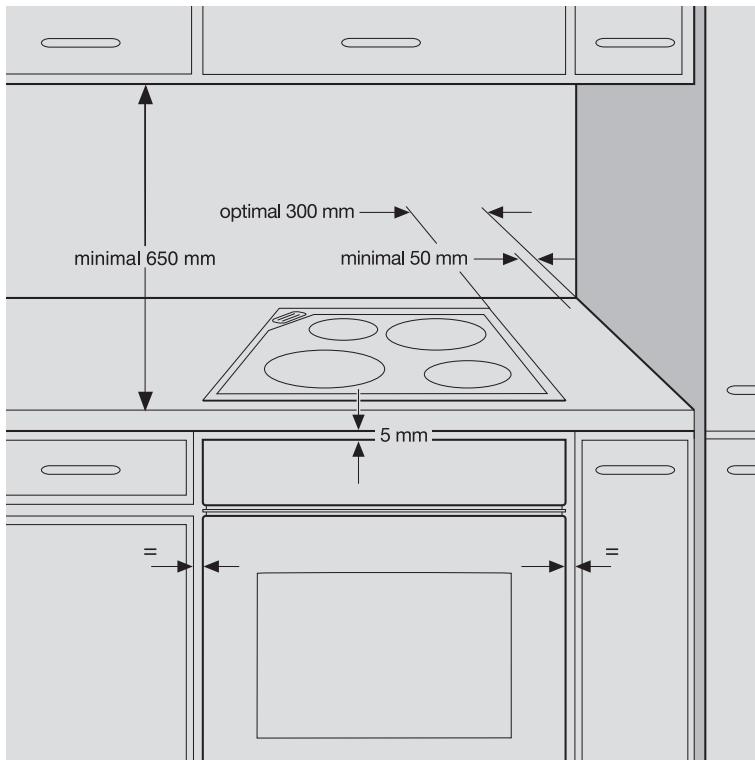
**Achtung:** Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

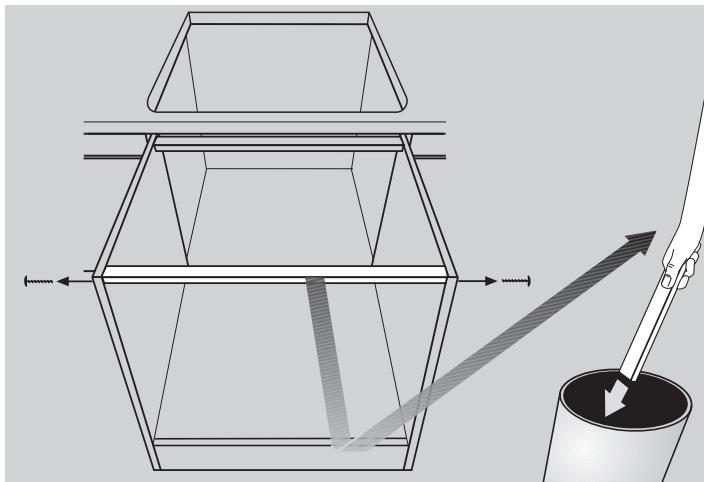


## Sicherheitshinweise für den Installateur

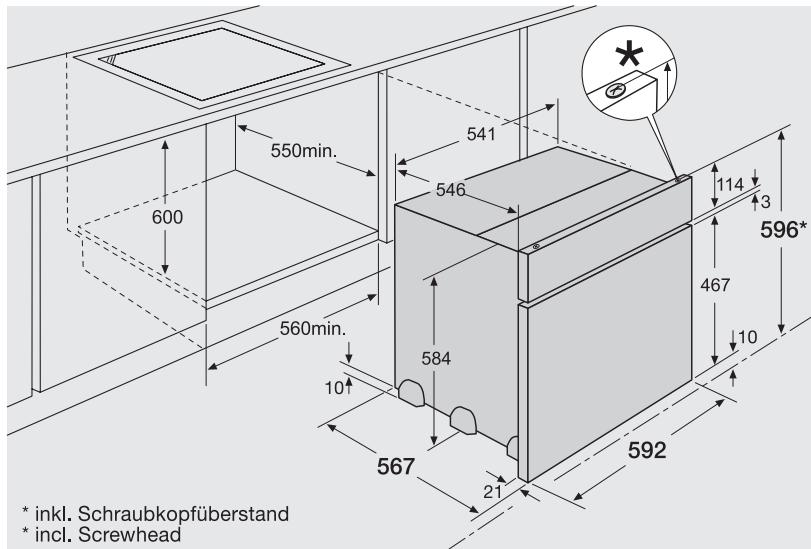
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.  
Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muß DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden.



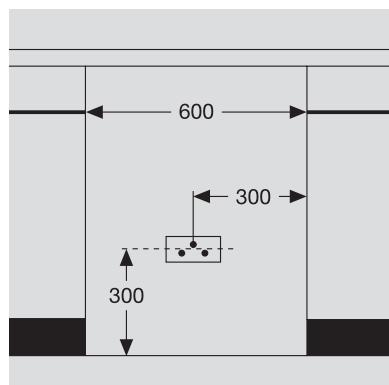
1



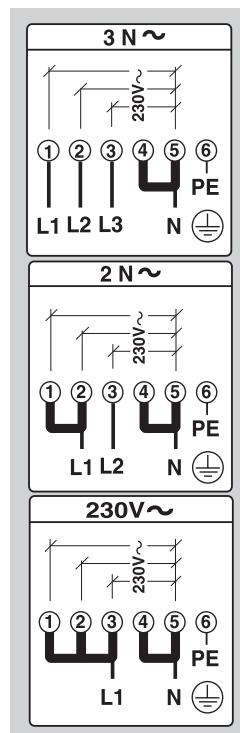
2



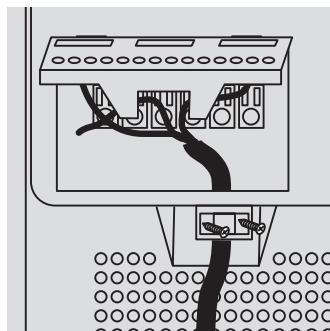
3



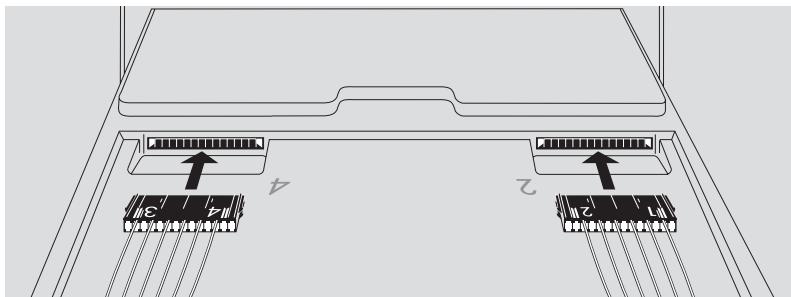
4



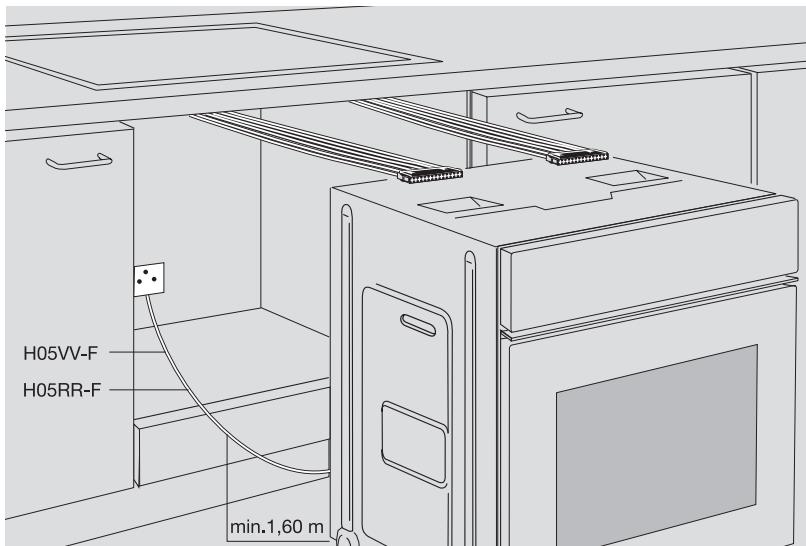
5



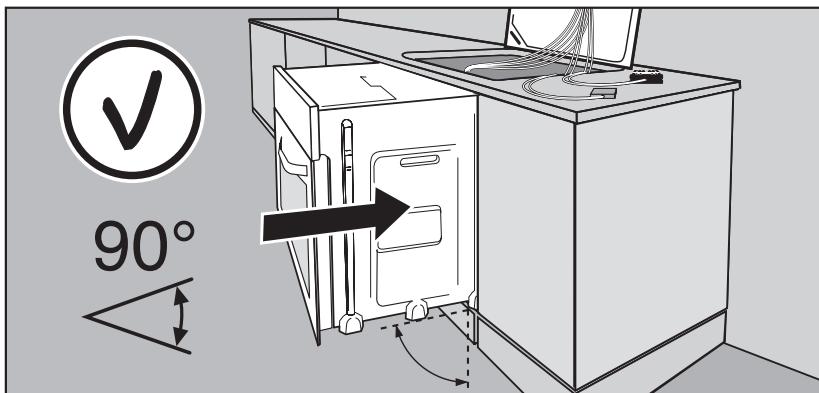
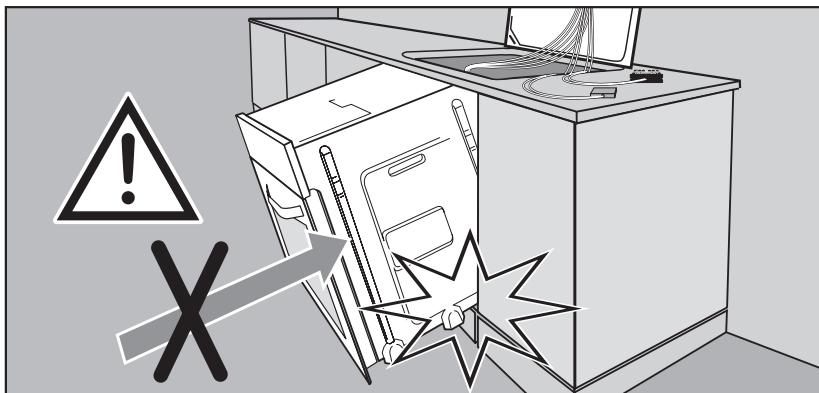
6



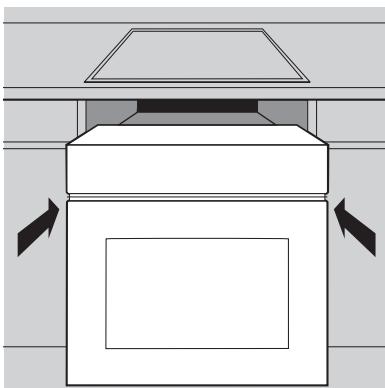
7



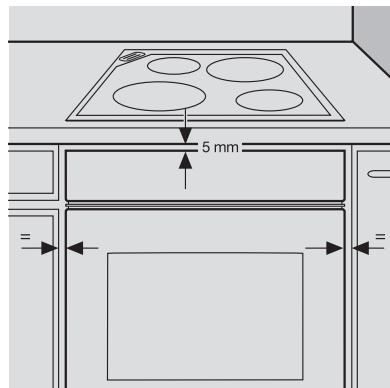
8



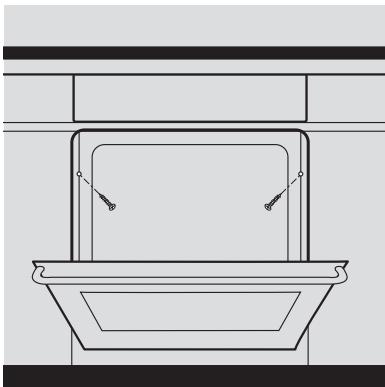
9



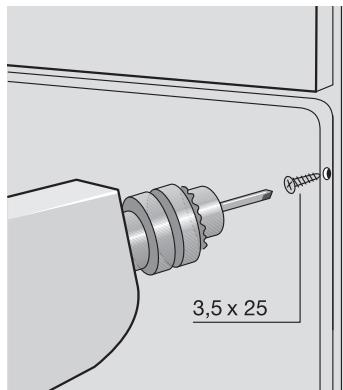
10



11

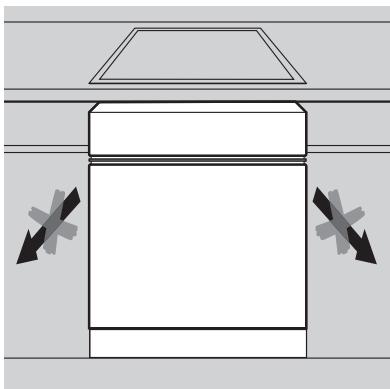


12

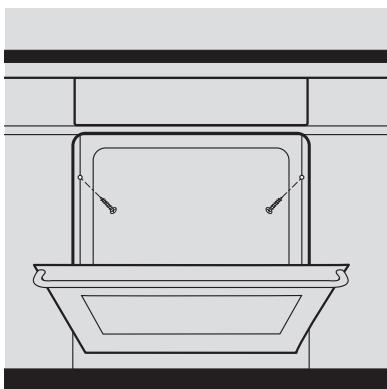


13

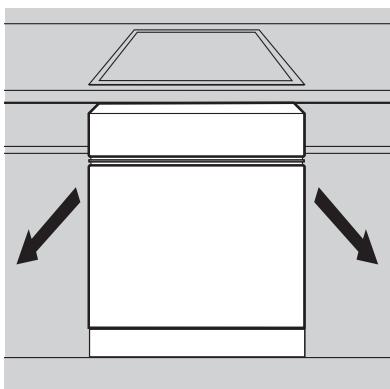
## Ausbau



1



2



3

# Stichwortverzeichnis

## A

Aufläufe und Überbackenes ..... 31

## B

Backen ..... 26

### Backofen

Bedienen ..... 14

Funktionen ..... 16

Lampe ..... 41

Tür ..... 43

Zubehör ..... 9

Bedienblende ..... 8

Braten ..... 33

## D

Dampfaustritt ..... 9

## E

Einkochen ..... 37

Einsatzebenen ..... 26

Einschubgitter ..... 40

Entsorgung ..... 7

## F

Fertiggerichte ..... 32

## G

Gerätebeschreibung ..... 8

Grill ..... 16

Grillen ..... 36

## H

Heißluft ..... 16

## I

Infrabraten ..... 16

## K

Kippsicherung ..... 17

Kochen ..... 13, 25

### Kochstelle

Bedienen ..... 12

Kombi-Rost ..... 9

Kundendienst ..... 55

## O

Ober-/Unterhitze ..... 16

## R

### Reinigung

Backofenlampe ..... 41

Backofentür ..... 43

Einschubgitter ..... 40

Vorreinigen ..... 11

Zubehör ..... 39

Reparaturen ..... 5

Rost ..... 17

## S

Sicherheit ..... 5

## T

Tabellen und Tipps ..... 25

Tür ..... 43

## U

Uhr ..... 18

Dauer ..... 21

Ende ..... 22

Kurzzeit ..... 20

Tageszeit ändern ..... 24

Tageszeit einstellen ..... 18

Universalblech ..... 9, 17

Unterhitze ..... 16

## W

Was tun, wenn ..... 45

## Z

Zeitanzeige abschalten ..... 19

Zubehör ..... 17

# Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

## Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unter der kostengünstigen Rufnummer **0180 322 66 22\*** erreichen Sie immer die nächstgelegene Niederlassung unseres Werkkundendienstes oder einen unserer Service-Partner.

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

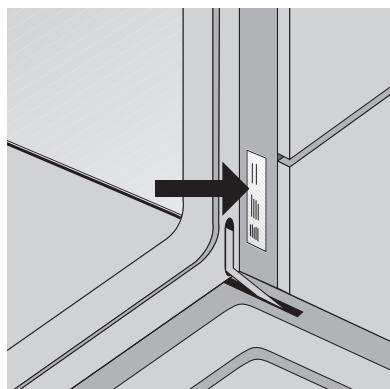
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



PNC . . . . .

S-No . . . . .

## Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z. B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

\*0.09 Euro/Min

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 923 303-A-280802-03

Änderungen vorbehalten